Cliente

Razón Social: **Destilados por Arrastre México S.P.R de RL. (DARMEX)**
Domicilio: **Rinconada Santa Anita # 207**
Colonia El Santo
Tlajomulco, Jalisco, C.P. 45650
Teléfono: **332-255-4770**
Correo Electrónico **jalbertof@darmex.com.mx**
Persona de Referencia: **Ing Jesús A Flores**

Muestra

Identificación:	**Aceite Esencial**
Descripción:	**Aceite Esencial de Orégano**
Muestreo:	**Muestra 1: Aceite esencial orégano proporcionado cliente**
Procedimiento:	**Arrastre a vapor**
Fecha de Recepción:	**2021-05-02**
Determinación:	**Miscibilidad en etanol, Poder rotatorio, Densidad, Índice de refracción y Principales componentes volátiles en el aceite**
Método utilizado:	**NA T 75-101, NA T 75-111, NA T 75-112 (ISO 280-1976), NF V 75-113 (ISO 592-1981). AROME2.M (CG-FID).**
Fecha de Ensayo:	**2021-05-07**

Unidad de Tecnología Alimentaria
Desarrollo y Calidad de Alimentos y Bebidas

El aceite esencial de orégano es un aceite volátil que se obtuvo por arrastre con vapor según lo manifestó el cliente, quien proporcionó el mismo al CIATEJ para su caracterización y obtención de fracciones diferenciadas.

Los Resultados de los Análisis Fisicoquímicos de este aceite esencial se presentan a continuación en la tabla 1.

Tabla 1.- Evaluación de Propiedades Fisicoquímicas de Aceite Esencial de Orégano

Característica Fisicoquímica	Aceite Esencial*	Especificación°
Miscibilidad en Etanol a 25ºC	1.5 vol. de etanol al 80%	de 2 vol. al 70% hasta 1.5 vol. al 80%
Índice de Refracción a 25ºC	1.4994	de 1.4940 a 1.5084
Densidad Relativa a 25ºC	0.9319 g/cm^3	de 0.917 a 0.960 g/cm^3
Poder Rotatorio a 20ºC	1º71’	de -2º a +3º

*Las propiedades se evaluaron según las normas francesas AFNOR con su equivalente a ISO: NA T 75-101, NA T 75-111, NA T 75-112 (ISO 280-1976), NF V 75-113 (ISO 592-1981).

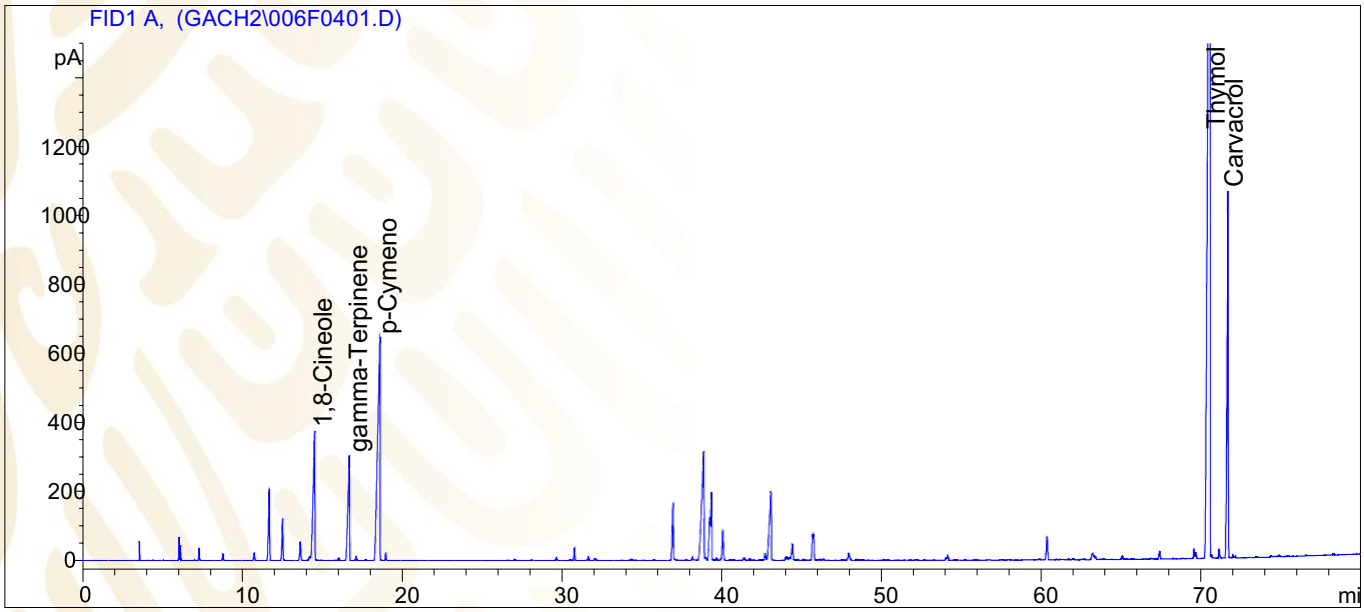
°Las especies utilizadas de orégano para establecer los diferentes rangos de propiedades fisicoquímicas en la especificación fueron: Lippia graveolens y Origanum Vulgare, de distintas variedades y regiones reportadas en “The essential oils” por E. Guenther, (1972) y en “Book of Standard and Specifications” por essential oil association of U.S.A, Inc

El aceite esencial de orégano presenta un color que va desde un amarillo claro, además de un olor picante, característico; el carvacrol el p-cimeno y el timol, entre otros compuestos son los principales constituyentes de este aceite esencial, que como se pude observar en la tabla 2 del análisis de composición y en su cromatograma (Figura 1) , es un aceite del fenotipo *Timol.*

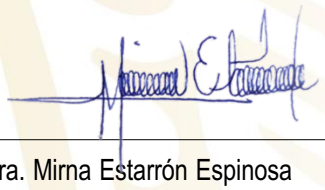
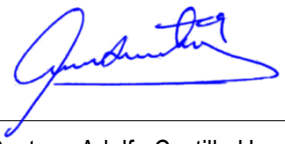
Tabla2. Principales Componentes del Perfil Volátil del Aceite Esencial de Orégano

Compuesto	% de Área
1,8-Cineol	4.78
γ-Terpineno	3.62
p-Cimeno	10.95
Timol	46.41
Carvacrol	9.63

Figura 1. Cromatograma del análisis del aceite esencial de orégano



ATENTAMENTE

Elaboró	Autorizó
	
Dra. Mirna Estarrón Espinosa Investigación Unidad de Tecnología Alimentaria. Correo electrónico: mestarron@ciatej.mx	Dr. Gustavo Adolfo Castillo Herrera Dirección de la Unidad de Tecnología Alimentaria Correo electrónico: gcastillo@ciatej.mx